



## Bitterorangen

„Schwer genießbar – und doch so vielseitig und wertvoll!“

### Anbau und Aussehen

Ursprünglich aus Südchina stammend ist diese Kreuzung von Grapefruits und Mandarinen schon im Mittelalter nach Europa gekommen und wird in Ländern des Mittelmeerraums angebaut. An bis zu 10 Meter hohen, dornigen Bäumen mit einer schönen, runden Krone wachsen die orangen Früchte. Die Blüten und die Blätter dieser Orangen-Sorte gelten als äußerst stark, aber **wohlduftend**. Der Pomeranzenbaum sticht besonders durch die Eigenschaft heraus, dass er extremen Frost und bis zu Minus 25° C standhält. Das erklärt auch, warum er sogar in Höhenlagen des Himalayas zu finden ist!

Die Früchte selbst sind etwas kleiner als die klassischen Navel-Orangen, leicht abgeplattet und haben eine etwas unebene, recht **dicke Schale**. Die Segmente im Inneren beinhalten sehr viele, große Kerne. Im Grunde ist nicht das Innere, sondern eher die äußere Schale das wertvolle an dieser ungewöhnlichen Frucht...

### Verwendung und Geschmack

Wer sie einmal probiert hat, weiß wie sich anfühlt, wenn einem sprichwörtlich die Haare zu Berge stehen: die Bitterorange ist extrem **sauer**, die Häutchen sorgen für den namensgebenden, sehr **bitteren Geschmack**. Als pure Frucht ist sie kaum genießbar! Ihre Schale jedoch ist Grundstoff für einige Produkte: so entsteht aus ihr z.B. einige **Duftstoffe** für die Parfum-Industrie, der uns allen sehr bekannte **Curacao-Likör** oder verschiedene Limonaden-Spezialitäten und ist auch in verschiedenen Arzneimitteln und Kosmetika enthalten. Auch entsteht aus der äußeren Schale **Orangeat**, eine wichtige Backzutat.

Für die berühmte, englische **Orangenmarmelade** wird die ganze Frucht verwendet, Fruchtfleisch und die komplette Schale.

### Inhaltsstoffe ø/100 g und Medizin

Die **ätherischen Öle** finden in zahlreichen Arzneimitteln Verwendung. Den bitteren Geschmack erhält die Frucht von **Flavonoiden**. Bitterstoffe gelten als wohltuend bei Blähungen und Verdauungsbeschwerden, sowie als appetitanregend.

### Einheit und Anbauzeit

- Leergut: Holz
- Einheit: 10 kg
- Erntezeit: i.d.R. Dezember - März



Wir erhalten unsere Früchte von **Gahona** unter dem Markennamen „**Ave Maria**“. Der Familienbetrieb wurde bereits **1935** gegründet und heute von 3 Frauen geleitet. Zu **100% Bio** betreiben sie auf rund **40 ha** Orangen, davon **9 ha Navel-Orangen** und **31 ha Bitterorangen**. Die Plantagen liegen allesamt in **Mairena del Alcor**, einem kleinen Städtchen rund 20 km entfernt von Sevilla. Tatsächlich wurde der erste Orangenbaum auf den Plantagen von Gahona bereits **1867** gepflanzt. Schon bald wurden Unmengen Bitterorange nach **Großbritannien** exportiert, wo sich die **Orangenmarmelade** bekanntermaßen größter Beliebtheit erfreut. Einen großen Teil verkaufen die 3 Damen auch einheimischen Super- und Frischemärkten. Sie erzeugen nicht nur zu **100% eigen**, sondern exportieren auch **direkt**, heißt ohne Zwischenhandel.

Seit eh und je handelt es sich bei der angebauten Sorte um die „**Sevilles**“. Der Boden und das Klima bieten sich hervorragend für die Kultivierung von Orangen an.